

Mostarske štanglice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je::

- 4jaja
- 200 gšecera
- 250 gbrana
- 1prašak za pecivo
- 2 kašikekakaa
- 400 mlmleka
- 200 mlulja
- 6 kašikedžema od kajsija

Preliv:

- 22 kašikešecera
- 10 kašikevode
- 200 gmlevenih oraha
- 200 gcokolade za kuvanje
- 250 gmargarina

Priprema

Umutiti penasto belanca, dodati šećer, žumanca, brašno, pekmez, kakao ulje, mleko i prašak za pecivo.

Razliti smesu u pripremljen kalup i ispeci u zagrejanoj rerni na 200 C, oko 40 minuta.

Izvaditi iz rerne i ostaviti sa strane.

U šerpi skuvati zajedno margarin, vodu i šećer. Dodati čokoladu, mešati dok se ne rastopi, a zatim staviti orahe.

Promešati i preliti preko tople kore.

Kolac ostaviti da se ohladi, a onda seci na kocke ili štanglice po želji.

Savet